

Gâteaux Traditionnels Samira

2

باللغة العربية والفرنسية





03



05



07



09



11



13



15



17



19



21



23



25



27



29



31



33



35



37



39



41



43

Sommaire

*Gateaux traditionnels
Recettes typiquement
Algériennes*



45



47



49



51



53



55



57



59



61



63

| | |
|---------------------------------------|----|
| بوش | 3 |
| BUCHES (KEFTA) | 3 |
| شارلوت | 5 |
| CHARLOTTE | 5 |
| كرواصون فلسطيني | 7 |
| CRISSENTS PALESTINIENS | 7 |
| أصابع العروسة بالفواكه الجافة | 9 |
| DOIGTS DE LA MARIÉE (AUX FRUITS SECS) | 9 |
| أصابع العروسة بالتفاح | 11 |
| DOIGTS DE LA MARIÉE DEL KTAÏF | 11 |
| فطيرات | 13 |
| FITIRATES | 13 |
| حلويات جافة | 15 |
| GÂTEAUX SECS | 15 |
| حلويات مكسيكو | 17 |
| GÂTEAUX MEXICO | 17 |
| غريبة | 19 |
| GHUBIA | 19 |
| قلب البقلاوة | 21 |
| KALB EL BAKLAWA | 21 |
| العرايش | 23 |
| LARAYECH | 23 |
| معينات باللوز | 25 |
| LOSANGES AUX NOIX | 25 |
| معجون التماسا | 27 |
| MAATROUS THASSA | 27 |
| مقروط | 29 |
| MAKHOUT | 29 |
| مقروط اللوز (شكل بيضة) | 31 |
| MAKHOUT FLOUZ EN FORME D'OEUF | 31 |
| ماتدرين وليمون | 33 |
| MANDARINE ET CITRON | 33 |
| المحوي | 35 |
| MARGHERITE | 35 |
| مشوك بحيات الصندور | 37 |
| MCHOUK AUX PIGNONS | 37 |
| مراكشيات | 39 |
| MARABOUTES | 39 |
| مقر | 41 |
| MCHABAB | 41 |
| محشة | 43 |
| MCHAMCHA | 43 |
| محشبات | 45 |
| MCHICHITTES | 45 |
| مخير | 47 |
| MKHEZ | 47 |
| عش العصفور | 49 |
| NID D'ORSEAUX | 49 |
| بيض الفحص | 51 |
| OEufs DE PÂQUES | 51 |
| الأهرام | 53 |
| PYRAMIDES | 53 |
| كبيدات | 55 |
| QUIDJETTIS | 55 |
| روس غلامي | 57 |
| RUSSES GLACÉES | 57 |
| طارحة باللوز | 59 |
| TARTE AUX AMANDES | 59 |
| طارحة روسية | 61 |
| TARTE RUSSIE | 61 |
| الشاروك المقطوش | 63 |
| TCHENK EL MANKOUCH | 63 |



BÛCHES (KEFTA)

INGREDIENTS :

- * 1 bol d'amandes finement moulues
- * 1 bol de sucre glace
- * 1 blanc d'œuf
- * 3 C. à soupe de cacao
- * Eau de fleurs d'oranger

POUR LA FARCE :

- * 1 bol de biscuits (casse-croûte) émiettés
- * 1 bol d'amandes
- * 1 bol de sucre glace
- * 1 verre à thé de beurre fondu
- * 1 C. à café de vanille

PRÉPARATION DE LA PÂTE D'AMANDES :

Dans un récipient, mélanger les amandes finement moulues et le sucre glace.

Humectier avec les blanc d'œuf et continuer à mélanger.

Ajouter le cacao mélangé avec un peu d'eau de fleurs d'oranger.

Ramasser le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse.

PRÉPARATION DE LA FARCE :

Dans un récipient, mélanger les biscuits moulus, les amandes et la vanille.

Ramasser le tout avec le beurre fondu, le sucre glace et la vanille.

Faire ensuite des boudins de 03 cm de diamètre

Sur un plan de travail saupoudré de sucre glace, étaler la pâte d'amandes et déposer dessus un boudin de farce.

Rouler la pâte d'amandes sur un tour complet autour de la farce, puis couper à l'aide d'un couteau des pièces de 04 cm de long et le même nombre de pièces de 01 cm de long.

Déposer ensuite verticalement une petite pièce, sur chaque grande pièce disposée horizontalement.

Pour décorer, griffer la surface des gâteaux avec une fourchette pour leur donner l'aspect d'une vraie bûche.

Pour finir, saupoudrer de sucre glace.



البيش (كفتة)

كيفية التحضير:

في وعاء أخلطي اللوز المرحي و السكر الناعم - بللي ببياض البيض و استمري في الخلط - ضقي الكاكاو المبلل بماء الورد و استمري حتى تتحصلي على عجينة متجانسة.

تحضير الحشو:

في وعاء، أخلطي البسكويت المسحوق و اللوز، أخلطي الكل مع الزبدة الذائبة و السكر الناعم و الفانيليا، كوتي حريوش قطره 3 سم.

فوق طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم، ابسطي عجينة اللوز بالحلل و

ضعي عليها حريوش من الحشو، أديري عليه العجينة دورة كاملة، بواسطة

سكين قطعي الحريوش إلى قطع طولها 4 سم و بنفس عدد القطع قطعي قطعاً

أخرى طولها 1 سم- ضعي قطعة 4 سم أفقياً و على سطحها قطعة 1 سم كما

هو و اضع في الصورة و لتزيين احدثي السطح بواسطة فرشاة لتحصلي

على شكل حطية. في النهاية ذرذري عليها السكر الناعم.

عجينة اللوز
- 100 غرام لوز مرحي مهذب
- 100 غرام سكر ناعم مطربل
- 100 غرام بيض البيض
- 100 غرام ملاح كبير من الكاكاو
ماء الورد

الحشو
- 100 غرام بسكويت مرحي (كاسكرات)
- 100 غرام لوز مرحي
- 100 غرام سكر ناعم
- 100 غرام زبدة ذائبة
- 100 غرام فانيليا





CHARLOTTE

INGRÉDIENTS :

- 4 mesures d'amandes finement moulues
- 2 mesures de sucre glace tamisé
- Arômes pistache et fraise
- Colorants alimentaires vert et rouge
- 3 blancs d'œufs

POUR LA DÉCORATION :

- Demi-cerises confites vertes et rouges
- 1 poignée de noix de coco

POUR LE SIROP :

- 3 mesures de miel
- 1 mesure d'eau de fleurs d'oranger

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre les amandes, le sucre glace et le colorant dilué dans l'arôme qui lui correspond.
Humecter avec les blancs d'œufs battus en neige, jusqu'à obtenir une pâte ferme.
Laisser reposer.
Sur un plan de travail saupoudré de farine, abaisser la pâte à une épaisseur de 04 cm, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
Découper les charlottes avec un emporte-pièces.
Ajouter les cerises confites enrobées de noix de coco et disposer les gâteaux sur un plat enfariné.
Mettre à cuire au four pendant 20 mn jusqu'à ce que le fond des gâteaux devienne rosé.
Après cuisson, mouiller avec du sirop.



شارلوت

كيفية التحضير

المقادير

في وعاء ضعي اللوز و السكر الناعم و الملون الغذائي ميلل في نكهته المناسبة.
بللي بياض البيض المخفوق كالتج، حتى تتحصلي على عجينة متماسكة،
اتركيها ترتاح. على طاولة عمل مرشوشة بالقرينة، ابسطي العجينة بالحلال
بسك 4 سم، بواسطة مول شكله كالشكل الواضح في الصورة، قطعي الحلوى.
ضفي أنصاف الكرز المجففة الممررة بجوز الهند على سطح كل حبة، ضعي
الحلوى على صينية مرشوشة بالقرينة داخل الفرن لمدة 20 دقيقة حتى تأخذ
اللون الوردي.

بعد الطهي، أغطسيها في الشاريات.

- 4 كيلات لوز مرعي جيداً
- 2 كيلات سكر ناعم مغريل
- نكهة القمشق و الفروالة
- ملون غذائي أخضر و أحمر
- 3 بياض البيض

التزيين

- كرز مجفف أخضر و أحمر
- كمشة من جوز الهند

الشراريات

- 3 كيلات عسل
- أكيلة من ماء الورد



Ginger.COM
Baking Recipes



CROISSANTS PALESTINIENS

INGRÉDIENTS

POUR LA PÂTE :

- 500 g de farine SIM
- 150 g de beurre
- 1 verre d'huile
- 1 verre de lait
- 1 C. à dessert de levure chimique
- 1 C. à café de vanille

POUR LA FARCE:

- 2 mesures d'amandes finement moulues
- 1 mesure de sucre glace tamisé
- Eau de fleur d'oranger

POUR LE SIROP :

- 300 g de miel
- 1 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger

PRÉPARATION :

Dans une terrine, mettre le beurre fondu, le lait, la levure, la vanille, l'huile et la farine.
Travailler le tout jusqu'à obtention d'une pâte malléable.
Abaisser au rouleau à une épaisseur de 5 mm.
Découper ensuite des ronds, farcir et donner la forme de petits croissants.
Enfourner à four moyen pendant 20 mn.
Après cuisson, tremper dans du miel et saupoudrer d'amandes concassées.



الهلال الفلسطيني

كيفية التحضير:

المقادير :

في وعاء، اسكبي الزبدة اللدائبة و الحليب و الخميرة و الفانيليا و الزيت و القرفة . اخلطي الكل حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال . ابسطي العجينة بواسطة الهلال بسماك 5 ملم . قطعي أقراص و ضعي في طرف كل واحد الحشو . أديري القرص على الحشو لتتحصلي على شكل هلال و اغلقي طرفيه بالأصابع جيدا . ضعي الأهلة في فرن متوسط الحرارة مدة 20 دقيقة . بعد الطهي اغطسيها في الشاربات و مرريها في اللوز المرحي و قدميها .

للعجينة:
• 500 غ فانيليا
• 150 غ زبدة
• 1 كأس زيت
• 1 كأس حليب
• 1 ملعقة آكل خميرة كيميائية
• 1 ملعقة صغيرة من القرفة

للحشو:
• 2 كيلوات لوز مرحي
• 1 كمية سكر ناعم مرحي
• ماء الورد

للشاربات:
• 300 غ صندل
• 1 كأس صغير من ماء الورد





DOIGTS DE LA MARIÉE (AUX FRUITS SECS)

INGRÉDIENTS :

- Un douzaine de diouls

POUR LA FARCE :

- 1 mesure d'amandes
- 1 mesure de noix
- 1 mesure de pistaches
- 1 mesure de noisettes
- 100 gr de beurre
- 150 gr de miel

POUR LE SIROP :

- 3 mesures de miel
- 1 mesure d'eau de fleurs d'oranger

POUR LA DÉCORATION :

- Fruits secs concassés

PRÉPARATION DE LA FARCE :

Dans un récipient, mettre le beurre, le miel et les fruits secs moulus. Bien mélanger avec les doigts jusqu'à obtention d'une farce molle.

PRÉPARATION :

Sur un plan de travail, ouvrir toutes les feuilles de dioul puis les séparer en les décalant légèrement.

Mettre au milieu un boudin de farce de 03 centimètre de diamètre et d'une longueur égale à toutes les feuilles de dioul étalées.

Rouler ensuite les diouls autour de la farce en formant un boudin. Découper des losanges et disposer dans une poêle bien beurrée. Une fois que le fond est bien cuit, les retourner pour faire cuire l'autre face.

Arroser avec du sirop et saupoudrer de fruits secs concassés.



أصابع العروسة بالفواكه الجافة

كيفية التحضير:

المقادير

كيفية تحضير العشو:

في وعاء ضعي الزبدة، العسل، الفواكه الجافة المرحية (جوز، بندق....)، اخلطي الكل بالأيدي حتى تتحصلي على عشو متجانس.

- كمس من الديول

كيفية التحضير:

على طاولة العمل، افتحي كل أوراق الديول و ضعي الواحدة تلو الأخرى و هذا بتفريق بعضهم بعض، ضعي حريوش من العشو سمكه 3 سم و طوله طول كل أوراق الديول المفرفة. أديري كل الديول على العشو لتحصلي على حريوش، قطعي بعدها مقروطات و اغرشيهم على مقلاة مطلية بالزبدة. عندما يطهى القاع، اقلبي العبات لتطهى الجهة الأخرى. بعد الطهي بلليها بالشاربات و ذرزي عليها الفواكه الجافة المكسرة.

للحشو:

- أكيلة لوز مرحي
- أكيلة جوز
- أكيلة فستق
- أكيلة بندق
- 100 غ زبدة
- 150 غ عسل

للشاربات:

- 3 كيلات عسل
- أكيلة من ماء الزرد

للترزين:

- فواكه جافة مكسرة





- 3 mesures de farine SIM
- 1 de mélange beurre + smen
- Eau de fleurs d'oranger

- 3 mesures d'amandes
- 1 mesure de sucre semoule
- 1 C. à soupe de vanille
- Eau de fleurs d'oranger

Preparation :

- 3 mesures de miel
- 1 mesure d'eau de roses

Dans un recipient, metre la farine et le mélange beurre + smen.
Mélanger le tout puis l'aplatir entre les mains.

Arroser progressivement avec l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtenir une pâte mal-collée.

Laisser reposer.

Entre temps, préparer la farce : mélanger les amandes, le sucre semoule, la vanille. Mouliner avec l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtenir une farce molle.

Etaler la pâte qui a bien reposé à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis la presser dans la machine à pain, puis la...

Faire des bandes et laisser sécher quelques mn.

Les couper ensuite en forme de " rechta "

Mettre une poignée de cette rechta, mettre un peu de farce au...

puis enrouler en forme de petits boudins.

Les disposer sur un plat au puis à l'aide d'un pinceau, les arroser avec un peu de smen.

Mettre à cuire au four à 200° jusqu'à ce que la surface soit dorée.

Une fois cuit, les plonger dans du sirop tiède.

Decorer la surface avec des tranches de confitures.



هي و عاء صفي التربة و خليط الزبدة و السم، اخطي بكل و حكي بين أيدي
بلي تدريخيا بماء الورد حتى تتحصي على عجينة مسية و اتركها برتاح
في نفس الذهب حصري الحشو اخطي لبور و سكر المرحي و لماسيب
بلي بماء الورد حتى تتحصلي على حشو متجانس اسطي لعجينة التي تكون
قد رتاح بواسطة اخلال ثم مرريها باله لعجينة هي رقم 5 ثم في رقم 7
حتى تتحصي على شرطه رابعة و اتركها بحف لبضع دقائق مرريهم في اله
لعجينة بحجة شكل الرشته اسطي كمية من الرشة على طوية السم و صفي
و سطها قليلا من الحشو و ادري عليه لتحصلي على حريوش صغير
اعسدي العمية عدة مرات و صعيهم في صينية مرشوشة بالمرية و بواسطة
رشة ادهني المصطح بالسم اطيهم في فرن درجته 200 درجه حتى يميل
إلى اللون الذهبي بعد الطهي اعطسهم في صابون دافئه رسي سطح
العلوي بالمواكه الجافة المكسرة و قنمها.

الزبدة سم
سماء الزبدة الحنة
المرحى

المرحى و صفي
سماء المرحى
المرحى و صفي
المرحى

المرحى
سماء المرحى





INGREDIENTS :

Pour 16 à 17 :

- 3 mesures de farine 500g
- 1 mesure de mélange huile + smen
- Eau de fleurs d'oranger

Pour le glaçage :

- 3 blancs d'œufs
- 1 C. à soupe de jus de citron
- 1 C. à café d'huile
- 5 C. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- Mante glacé
- Perles alimentaires argentées

PREPARATION :

Dans un récipient, mettre la farine, le smen et l'huile

Bien triturer entre les mains jusqu'à ce que le smen soit bien absorbé par la farine. Arroser progressivement d'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtenir une pâte facile à travailler.

Former des boules et laisser reposer pendant 15 mn.

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie abaisser la pâte à une épaisseur de 1 cm de diamètre. Découper ensuite des minces à l'aide d'un verre à huile sur les que vous découperez trois petits trous avec un petit bouchon.

Mettre ensuite à cuire au four pendant 30 mn jusqu'à ce que se forme des galettes obtenir une couleur rosée.

PREPARATION DU GLAÇAGE :

Battre les blancs d'œufs en neige. Ajouter le jus de citron, l'huile, l'eau de fleurs d'oranger et le sucre glace au fouet à main jusqu'à obtenir un glaçage qui ne coule pas. Laisser sur feu doux jusqu'à ce qu'il soit très épais et d'un blanc cassé. Vous pouvez le mixer au blender à condition de mixer deux fois.

Pour le rose, colorer le rose dilué avec du sucre de canne.

Pour le blanc, colorer le blanc avec du sucre de canne.

Pour le vert, colorer le vert avec du sucre de canne.

Ajouter que le glaçage ne sèche l'œuf avec des perles alimentaires de couleur.

REMARQUE :

Vous avez des variantes différentes sur le glaçage rose, mettez le glaçage d'un autre couleur dans une seringue et appliquez sur le gâteau.



فطيرات

كيفية التحضير

مقادير

في وعاء صفي لمرصة و السمن و الزيت، خكي جيد، بين الأيدي حتى تمتص المصوبه بدهن رشي تدريجيا بماء الورد حتى تتحصل على عجينة سهلة الاستعمال كوني كريات و نركبها برباط مدة 15 دقيقة بوسطه لخلال اسطوي لعجينة بسماك اسم فطمي كريات بوسطه كأس شاي فطمي ثلاث ثقب بوسطه علاق صغير داخل كل كرية صفي بحدوى في اسفل مدة 20 دقيقة حتى يميل لونها إلى الوردي.

تحضير الطلاء:

خفي بياض البيض كالتلج صفي عصير الليمون و الزيت و ماء لورد صفي السكر اناعم تدريجيا حتى تتحصل على عجينة طلاء جربي الطلاء على حبة، في حالة عدم ثباته صفي قسلا من السكر ناعم يستعمل إعطاء لون للطلاء حسب ذوقك.

باري ملون عذائي وردي مليل في بكه لمرابوه

الأصفر ملون عذائي أصفر مليل في بكه الليمون.

الأخضر ملون عذائي أخضر مليل في بكه لمرابوه

قبل أن نضع الطلاء رشي بكريات العشاء مختلفة الألوان.

عند حصة العشاء على وحرقة على الطلاء لوردي صفي قليلا من الطلاء

مخالف اللون في حصة و طبعي على العذوى.

الحصة

• 1/2 كغ من السكر

• 1/2 كغ من الزيت و السمن

• 1/2 كغ من السكر

الطلاء

• 1/2 كغ من البيض

• 1/2 كغ من السكر

• 1/2 كغ من السكر

• 1/2 كغ من السكر

• 1/2 كغ من السكر

• 1/2 كغ من السكر

• 1/2 كغ من السكر



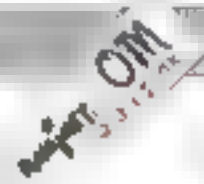


- Farine SIM
- 5 à 6 œufs
- 1 bol de sucre cristallisé
- 1 bol d'huile
- 1 paquet de levure chimique
- IC, à café de vanille
- Zeste d'1 citron

Dans un récipient mettre les œufs le sucre l'huile la vanille le zeste de citron et la levure

Bien mélanger le tout Ramasser avec la farine de manière à obtenir une pâte facile à travailler puis donner les formes que vous desirez Les badigeonner avec du jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau puis les saupoudrer de sucre cristallisé

Mettre ensuite les gâteaux dans un plat enfournable à l'air au four puis mettre à cuire au four pendant 30 mn, jusqu'à ce qu'ils aient une couleur dorée



كعكة الخبز

هي وعاء صفي البيض و السكر و الزيت و المايي و قشر ليمون و خميرة انكيماتية صفي انصبة بدرجة و اخلي اكل حتى تتحصي على عجينة سهلة الإستعمال ثم كوني اشكال حسب ذوقك ذو سطح رشفة اطللي سطح الحلوى بصمغ البيض ثم رشه بالسكر المسحوق صفي الحلوى على صينية مرشوشة بالزيت هي لعمده 30 دقيقة حتى يعيل لونها إلى الذهبي.

1. إعداد

عجينة

5 إلى 6 حبات

4. السكر المسحوق

1. كوب

5. خميرة كيميائية

6. انقطة صغيرة من المايي

7. قشر حبة ليمون







Farine SMA

1 mesure d'amandes

finement moulues

= 1 mesure de mélange smen

+ huile

= 1 mesure de sucre semoule

= 1 C. à café de vanille

= 1 poignée de pignons

Dans une terrine verser le mélange smen + huile, les amandes et la vanille

Bien mélanger le tout et incorporer petit à petit la farine

Bien malaxer entre les mains jusqu'à ce que la far ne absorbe tout le gras

La pâte obtenue doit s'assembler facilement

Former ensuite des boules ou des demi-cercles, puis les piquer avec des pignons

Les disposer sur un plat saupoudré de farine et les mettre à cuire au four pendant 20 min jusqu'à ce que le fond des gâteaux prenne une couleur rose



كيفية التحضير

المقادير

هي إمداء امسكي حليب الزيت مع السمسم صمغ الطور و سكر و انمايب
احطلي الكل مع بعض عندها امري لمرينه ندرجيد حكي جيد بين الايدي
حتى تصنع لمرينه الدهر و اكملني حتى تنحصى على عجينة تراكم بسهولة
عندها كومي كريات و نصف افراص و رشيهم بحبات الصوبر
صعي العلوى هي صبيبه مرشوشه بالمرينه و اطهيا هي المرمر مدة 20 دقيقة
حتى يميل لون قاعها إلى الوردي.

قوة سبغ

خيلة و مرخي

مقدار حليب السمسم الزيت

" عينة من مسحوق

المسحوق من الخارج

كمية من حبات الصوبر





KALB EL BAKLAWA

INGREDIENTS

- 1 mesure d'amandes
- 1 mesure de chapelure
- 1 mesure pas trop pleine de sucre semoule
- 1 verre de smen ou de margarine fondue
- Eau de fleurs d'oranger

Pour la décoration

- 1 poignée de demi amandes

PREPARATION

Dans un récipient mélanger les amandes la chapelure le sucre semoule et le smen

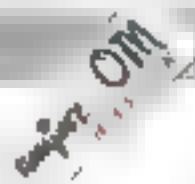
Bien froter entre les mains, puis arroser progressivement d'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte qui ne colle pas

Disposer la pâte sur un plat bien beurré

Découper des losanges que vous piquerez avec des demi amandes

Mettre ensuite à cuire à four moyen pendant 30 mn jusqu'à ce que la surface obtienne une couleur dorée allant vers le marron

Servir du chaud et arroser de sirop



قلب البقلاوة

كيفية التحضير:

المقادير

هي وعاء خلطي البور المرحي و الحبر اليوس المسحوق و السكر و السم
حككي جيد بين الأيدي ورشي ماء البور تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة
غير سائلة

إسقلي العجينة على صينية مدهونة جيد بدرجة

فقلعي مقصات متساوية طولها 4 سم، صغرى و سطر كل شكل نصف حبه بور

صغرى الصبغة في فرن مدة 30 دقيقة حتى يميل بور سطحها إلى بني، فور
خروجها من الفرن إسقيها بالشربات.

- كمية من سكر
- كمية من ماء البور
- كمية من الحبر اليوس
- كمية من السكر المسحوق
- كمية من الماء البور

- للتزيين
- كمية من الشربات







LOSANGES AUX NOIX

INGRÉDIENTS :

PREMIÈRE PÂTE :

- 200 gr de poudre d'amandes
- 250 gr de sucre glace tamisé
- 01 à 02 blancs d'œufs
- Colorant rose dans dans de l'arôme fraise
- Colorant vert dilué dans de l'arôme pistache

POUR LA DEUXIÈME PÂTE :

- 400 gr de biscuits (caisse croute moulée)
- 200 gr de noix grossièrement moulues (150 gr environ)
- 4 C. à soupe de miel
- 5 C. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- 8 C. à soupe de beurre fondu
- 1 C. à café de vanille

PRÉPARATION :

PÂTE N°1 :

Dans une terrine bien mélanger les amandes et le sucre glace tamisé. Homogénéiser avec le blanc d'œuf pour obtenir une pâte lisse et du la travailler.

La partager en 02 boules égales.

Colorer une boule en vert et l'autre boule en rose.

Partager ensuite les 02 boules colorées en 12 parties égales.

Laisser reposer sur un plat saupoudré de sucre glace pour qu'elles ne collent pas.

PRÉPARATION DE LA PÂTE N°2 :

Dans une soupière mélanger les biscuits moulus, la noix moulue, la vanille, le beurre fondu et l'eau de fleurs d'oranger.

Homogénéiser avec du miel et travailler avec les mains pour obtenir une pâte homogène.

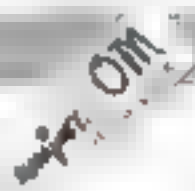
Sur un plat saupoudré de sucre glace étaler la pâte rose.

Ensuite la pâte verte, puis la pâte N°2.

Étaler encore la pâte verte puis la pâte rose.

Saupoudrer toute la surface de sucre glace puis découper des losanges avec un couteau.

Décorer ensuite chaque losange avec une dentelle.



معينات بالجوز

كيفية التحضير:

المقادير:

العجينة الأولى:

- 200 غ من السكر الأبيض
- 250 غ من السكر البني
- 2 بيض
- 100 غ من الزبدة
- 100 غ من الزبدة

العجينة الثانية:

- 400 غ من السكر البني
- 200 غ من السكر الأبيض
- 4 ملاعق أكل من الفستق
- 5 ملاعق أكل من ماء الورد
- 6 ملاعق أكل من ماء الورد
- 1 ملعقة صغيرة من الفستق

كيفية تحضير العجينة رقم 1:

هي ماء الحظي جيد السكر الأبيض والسكر البني يضاف اليها بيضين البيض وتحضر على عجينة ملساء سهلة الإستعمال قسمها إلى كرتين متساويتين بوزن كرتي بالاحصاء والآخر بانوردي قسمي بعدها الكرتي الحصر إلى اثنين والوردية كذلك الكرتي الكرتي بوزن على صينية مرشوشة بالسكر البني مع لكي لا تلتصق

كيفية تحضير العجينة رقم 2:

هي وعاء صفي السكر البني والسكر الأبيض والوردية والوردية ماء الورد بوزن لكل بالعدل والحظي جيد باليد حتى تتحضر على عجينة ملساء على صينية مرشوشة بالسكر البني مع سطي العجينة رقم 1 الوردية بعدها العجينة رقم 1 الحصر بعدها العجينة رقم 2 (كامنة) عطيتها بالعجينة الحصر ثم الوردية كما هو واضح في الصورة رشي سطح الحظي بالسكر البني ثم قطعي العجينة بوسطة سكين في الأخير رشي و سط كل معين بنصف حبة جوز.





MAADJOUN T'BASSA

INGRÉDIENTS

- 2 kg de beaux coings
bien mûrs
 - 2 kg de sucre semoule
 - 2 à 03 citrons.
- pour la décoration:
- poignée de pignons

PRÉPARATION

Epluchez les coings, puis coupez-les en quartiers.
Retirez ensuite les coeurs et les pépins, puis frottez chaque quartier avec du citron.
Mettez-les dans une passoire puis faites-les cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres.
Laissez égoutter. Passez les encore chaudes à la moulinette au disque fin pour les réduire en purée.
Ajoutez le sucre (01 mesure de purée de coings = 02 mesures de sucre). Ajoutez du jus de 01 à 03 citrons. Mélangez le tout avec une spatule.
Portez sur feu doux en tournant constamment jusqu'à ce que la pâte commence à se détacher facilement du fond de la casserole.
La pâte doit avoir une couleur ambrée comme indiquée sur la photo.
Retirez du feu.
Coulez sur des assiettes plates en tassant la surface.
Découpez en petits losanges.
Décorez avec des pignons et laissez sécher 24 ou 48 heures.
Saupoudrez de sucre glace et servez dans des bols de papier plissé.



معجون التباسا

كيفية التحضير

مقادير

- 2 كيلو بعد طرد ماء
- 2 كيلو سكر مستحضر
- 2 الى 3 حبات ليمون

تزيين

- حبات الصنوبر

قشري حبات الليمون ثم قطعيهم الى اربع ارباعي بعدها انقلب و ليمون
حكي كل ربع حبه بالليمون صفي ربع اسمرجل في كسكاس و هوربهم
بالبحار حتى ترتطب قشريهم جيداً و مرهمهم (في ان تبرد) في الطحونة
هي ارق اسطوانة، لتحصلي على شكل عصيدة صفي السكر (كينة من
عصيده اسمرجل تقابلها كيلين من السكر المسحوق) سمها بعصير 2 او 3
ليمون و احططي الكل بمعلقة خشبية، صفي الكل في طنجرة على نار هادئة و
حركي بلطف حتى تتفصل العصيدة من قاع الطنجرة و تأخذ اللون العسلي،
اربعيتها من الفرن افرعها على صحن مسطح و مسحها جيداً فطميها إلى
معيونات و رسيها بحبات الصنوبر و ابركيها تعف من 3 إلى 4 أيام
رشي سطح المعجون بالسكر الناعم قدميها.



МІТ ОМ



MAKROUT

INGRÉDIENTS :

POUR LA PÂTE :

- 3 mesures de semoule moyenne S.M.
- 1 mesure de mélange sucre + huile
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de cannelle
- 1 mesure de mélange eau + eau de fleurs d'oranger

POUR LA FARCE :

- 1 paquet de pâte de dattes (400g)
- Eau de fleurs d'oranger
- 1 pincée de cannelle
- 1 C. à soupe de sucre

POUR LE SIROP :

- 3 MESURES DE MIEL
- 1 MESURE D'EAU DE FLEURS D'ORANGER

PRÉPARATION :

Dans une terrine mettez la semoule et les ingrédients indiqués. Bien mélanger le tout en fouant entre les mains. Mouliner parallèlement avec le mélange eau + eau de fleurs d'oranger. Mélanger avec le bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte ferme. Former des boules d'égal épaisseur puis laisser reposer pendant quelques heures.

Entre-temps préparer la farce : mélanger la pâte de dattes, la cannelle, l'eau de fleurs d'oranger et le sucre de manière à obtenir une pâte molle.

Formez un boudin avec la pâte qui a bien reposé. Étaler la goutte sur toute la longueur avec le bout des doigts puis y mettre la farce.

Retourner le boudin puis le retourner sur lui-même.

Couper ensuite en tranches de losanges jusqu'à épuisement de la pâte. Faire chauffer l'huile de cuisson puis faire frire jusqu'à obtention d'une couleur dorée.

La sortir égoutter puis tremper dans du miel parfumé d'eau de fleurs d'oranger.



مقروط

كيمية التحضير:

المقادير:

العجينة:

- 3 كغ. سميد متوسط
- 1 كغ. من خليط السكر و الزيت
- 2 ل. ماء بارد
- 1 ملعقة كبيرة من ماء الزهر

المكونات:

- 1 كغ. من عجينة السميد
- 1 ل. ماء بارد
- 1 ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- 1 ملعقة كبيرة من السكر

التحضير:

- 3 كيلات عمل
- 1 كيلات من ماء الزهر

هي وعاء الخلطي السميد و المقادير المذكورة أعلاه حكي جيداً بين الأيدي، بلني يدريعياء الماء البارد و الماء الخلطي بعدد 5 أطراف الأصابع حتى تتحصل على عجينة متماسكة كوني كريات متساوية و تركها ترتاح لتصبح ساعات في حين حصروا العجينة الخلطي عجينة اسمر و اشرفه و ماء بارد و تسمن حتى تتحصل على حشو مناسب كوني حشوش بالعجينة التي يكون قد يردح و يرمط طرف الأصبع شكني عبر يد على طول الحشوش و صعي بداحله الحشو عند الغضيه و اقلسه على نفسه قطعي شكل مقروط و كرري العملية حتى تكمل العجينة معجني زيت القلي و قلي لمقروط حتى يكسب اللون الذهبي فطرية من الزيت و غطسية هي عمن معطر ماء الزهر





- 500 gr d'amandes moulues
- 300 gr de sucre glace
- Zeste de 03 citrons
- 3 ou 04 œufs (selon la taille)
- 1 C. à soupe de vanille
- Eau de rose

Dans un récipient, meure les amandes, le sucre et le zeste de citron.
Ajouter les œufs et la vanille jusqu'à obtenir une pâte malléable.
Saupoudrer le plan de travail de farine.
Avec la pâte obtenue, former des boules en forme d'œufs de 03 cm de diamètre.
Les disposer sur un plateau saupoudré de farine et mettre à cuire au four pendant 20 mn.
Plonger les gâteaux dans l'eau de rose ou par un puits, laisser égoutter.
Les sucrer ensuite avec deux couches de sucre glace.
Présenter dans des caissettes.



معروط اللوز: (شكل بيضبة)

كمية للحصة

المقادير

هي وعاء صمغ اللوز و السكر و قشور الليمون، صمغ البهمن و الفستيق و الحلطي حن بصلبي على عجينة سبعة الاستعمال على طاولة عمل مرشوشة بالمرية كوني بعجينة كريب على شكل حبة صمغ قطرها 3 سم صمغ العلوي هي صمغ مرشوشة بالمرية هي الصمغ مدة 20 دقيقة .

بعد الطهي ، اعطمني العلوي هي ماء الزهر حبه بعد حبة و فصرها ، ثم سكرها في صمغ ناعم مرتين و قدمها في حاويات

- 500 gr صمغ
- 300 صمغ
- قشور 3 ليمون
- 3 الف بيضبة صمغ
- صمغ كل صمغ
- ماء الزهر





MANDARINE ET CITRON

INGRÉDIENTS

- Farine S/M
- 500 gr de beurre
- 1 verre et demi de sucre glace
- 2 œufs
- 1 pincée de levure chimique
- Eau de fleurs d'orange
- Colorant orange dilué dans de l'arôme mandarine ou orange
- Colorant jaune dilué dans de l'arôme de citron

POUR LA FARCE :

- 1 paquet de biscuits secs
- 1 poignée d'amandes moulues
- Huile d'olive
- L'essence d'abricots (liquide)

DÉCORATION

- Sucre glace
- Fleur et feuilles en pâte d'amandes
- Nœuds de cerises

PRÉPARATION :

Dans un récipient mettre le beurre en pom mader, le sucre glace, 02 œufs et la pincée de levure.

À l'aide d'une spatule à vue d'œil de manière à pouvoir ramasser la pâte puis mouliner avec un peu d'eau de fleurs d'orange pour obtenir une pâte souple ainsi que le colorant dilué avec son arôme correspondant.

Former ensuite des petites boules de 13 cm de diamètre, laisser reposer.

Entre-temps, préparer la farce

Dans un récipient mettre les biscuits secs moulus, 1 poignée d'amandes moulues et le huile d'olive en huile, ramasser le tout avec la confiture d'abricots, pour obtenir une pâte fine et homogène.

Abaisser les boules de pâte avec la paume des mains, puis mettre un peu de farce au milieu.

Remonter les bords et former.

Placer la mandarine (orange) et le citron au milieu, après le travail les bords de la pâte prendre une bûche à bûche, ronde, puis enlever les bords et les bords et piquer avec la spatule pour leur donner un peu de relief.

À l'aide d'un couteau trancher et servir à l'aide des tranches de mandarine. Laisser ensuite les gâteaux sur un plat à l'air sec, au frais, jusqu'à la fin de la cuisson. Les gâteaux sont saupoudrés avec le sucre glace et décorer chaque fruit avec une feuille en pâte d'amande verte.



الماندرين و القارص

كيمية التحضير.

المقادير

في وعاء ادهني الزيت يذوق كالمزج صفي السكر اساع مع بيضين و تخميره

كيمية صفي القوية يدريخيا حتى يتحصن على عجينه مزككة بيض ماء

نهر يصنع الماء صفي "الماء" احد في بيض في يديه المداينة كوني كريب

صغيرة مطرها 3 سم واتركها قوتاج

في حين حضري الحشو

في وعاء صفي "الماء" المسحوق مع كعبه من شور مرخي و حبه شور

المدينة احمي كل يدي بضمش حد يحصل على حشو مزجس صفي

كريب العجينة بكافة اليد صفي قليلا عن حشو و توسط ارفعي طرف

العجينة و عني على العسة في الوسط بالعسة بمرماته فهي سم رين و بصبر

ليمو عطيفة "شكل" صافي له و بواسطه مشد شعر بيلاسيكي

لدايروا حديه ابداع في شور صفي على حواء بعبدة عطيفة شكل عشرة و

بواسطه مكبي خططي ابواج العاندين على صيبيه مرموسة بالقرينة صفي تحلو

في شور عسا عطفي رشيتها بسكر الناعم رسي كل و حد برفقة حصراء

صبيعه عجينة القوي اضميتها بديه انكر

التعليق

• ديه سم

• 500 غرام

• كبر و صا ستر ماء

• 2 بيض

• قربة صغيرة كيمية

• ماء الورد

• شور خذاني برشلي مطل في يديه

• العاندين و المرقان

• شور خذاني اضمير ميل على يديه

• ادمه

• بخصو

• كيم بكميت حاد

• 2 سم شور مرخي

• حواء صافية حواء شور

• شور عسا سائل

• بديين

• سكر ناعم

• ديه شور عجينة الورد

• ماء الورد حاد





MARGHERITES

INGRÉDIENTS

- Pâte :**
- 3 mesures de farine SIM
 - 1 mesure de margarine fondue
 - 1/2 mesure de sucre glace
 - Eau de fleurs d'oranger

- Farce :**
- 3 mesures d'amandes finement moulues
 - 1 mesure de sucre cristallisé
 - 1 C. à café de vanille
 - Eau de fleurs d'oranger
 - Colorants alimentaires rouge et vert

- Sirap :**
- 3 mesures de miel
 - 1 mesure d'eau de fleurs d'oranger
 - Cerises confites

PRÉPARATION :

Dans un récipient mettre la farine, la margarine fondue et le sucre glace

Bien mélanger le tout et mouler parallèlement avec l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte malléable

Former ensuite des boules et laisser reposer

Entre-temps, préparer la farce avec les ingrédients indiqués

La partager en deux : la farce rouge faite avec du colorant rouge dilué avec de l'eau de fleurs d'oranger et une farce verte faite avec du colorant vert dilué avec de l'eau de fleurs d'oranger

Sur un plan de travail fariné abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau

Disposer un boudin de farce le long de la pâte

Rouler ensuite sur un tour complet, aplatir un peu et couper en franges, puis rouler en spirale

Pour finir, décorer le sommet avec une cerise confite

Mettre ensuite à cuire au four pendant 20 mn jusqu'à ce que le fond du gâteau obtienne une couleur rosée

Une fois cuit, le tremper dans le sirap

Présenter dans des caissettes

OM

مارغريت

كيفية التحضير:

المقادير

هي وعاء أحطلي العربية و المار عربى الدائبة و السكر الناعم، بنى بماء الورد بدرجيا حتى تتحصل على عجينة ملساء كوني كريات و اتركها ترتاح في نفس الوقت حصري الحشو بالمقادير المذكورة فسمي الحشو إلى قسمين لوني الأول بالملون العذائي لأحمر المبلل في ماء الورد و الثاني بالأحمر، على طاولة عمل مرشوشة بالعريته، إسطلي بعجينة بواسطة حلال، صعي على طرفها الحريوش، أدري عليه العجينة دوره كامنة إسطلي انكل مع بعض لتصبح مسطحة وبواسطة سكين شلحي العجينة و أدري لكل بشكل حلزوني هي الأخير، ربي قمة الحلوى بنصف حبه كرز مجمدة، صعيها على صينية مرشوشة بالعريته في الفرن مدة 20 دقيقة حتى يغير لون قاعها إلى الوردي بعد انطوي، إعطسي الحلوى في الشربات و قدميها هي حويات

- 3 كيلوار عريته سيم
- 1 كيلبة مارغريت
- 1/2 كيلبة مكر عم
- ماء الورد
- سحود
- 3 كيلوار نور مرجي
- 1 كيلبة ستر مسعود
- 1 ملقة صمغية الفاسيا
- ماء الورد
- ملون عذائي حمر و حمر
- حبات الكرز
- 3 كيلوار عريته
- كيلبة من ماء الورد
- لادريجي
- حبات الكرز مجمدة





- 3 mesures d'amandes
- 1 mesure de sucre cristallisé
- 1 C. à café de vanille
- 3 à 04 œufs
- Pignons
- Cerises confites

Dans un récipient, mélanger les amandes le sucre et la vanille
Ajouter les œufs jusqu'à obtenir une pâte malléable
Former des petites boules de 03 cm de diamètre
Les plonger dans les blancs d'œufs battus puis dans les pignons
Ajouter une cerise confite sur chaque boule
Disposer sur un plateau saupoudré de farine et mettre à cuire au four à température moyenne
Présenter dans des caissettes



مشوك بحبات الصنوبر

كيفية التحضير

المقادير

في وعاء، إحلطي اللوز و السكر و العايليا، صفي اسبقن تدريجيا حتى
تتصلبي على عجينة متماسكة
كوبي كريات قطرها 3 سم، إعطسيها في بيض البيض معق كاستلج ثم في
حبات الصنوبر، صفي نصف حبة الكرز المجففة على كل كرية
على صينية مرشوشة بالمرية صفي الحلوى بطنى في فرن متوسط الحرارة
لمدة 20 دقيقة قدميها في حاويات

- 3 كمالات او 3 مارجي
- كمية سكر مسحوق
- ملعقة صغيرة من العايليا
- 3 بي 4 حبات بيض

- حبات الصنوبر
- حبات الكرز مجففة





MERAKCHIETTES

INGREDIENTS

Pour la pâte

- 500 gr de farine SIM
- 2 C à soupe de sucre glace
- 250 gr de margarine fondue
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- Eau de fleurs d'oranger

Pour la farce

- 2 mesures d'amandes finement moulues (ou autres fruits secs)
- 1 mesure de sucre glace
- 3 œufs
- 1 C à soupe de vanille
- Eau de fleurs d'oranger

Pour le sirop

- 500 gr de miel
- 1 1/4 de l d'eau de fleurs d'oranger

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mélanger la farine, le sel, la margarine fondue et le sucre glace.
Bien frotter entre les mains jusqu'à ce que la farine absorbe bien la matière grasse.
Ajouter 01 œuf et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtenir une pâte lisse.
Former des boules et laisser reposer.
Pendant ce temps, préparer la farce : mélanger les amandes (ou autres fruits secs) avec le sucre glace et la vanille.
Ajouter les œufs jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Si c'est trop ferme, ajouter un peu d'eau de fleurs d'oranger.
Former des boules de 02 cm de diamètre et les disposer ensuite sur un plat saupoudré de sucre glace pour qu'elles ne collent pas.
Sur un plan de travail enfariné, abaisser la pâte jusqu'à une épaisseur de 02 mm.
Découper des rondelles de pâte de 04 cm de diamètre.
Sur une rondelle, mettre une boule de farce puis une autre rondele sur le dessus.
Répéter l'opération jusqu'à épuisement des rondelles.
Pour finir, piquer une arande au sommet de chaque gâteau et saupoudrer de fruits secs concassés.
Disposer ensuite sur un plat enfariné allant au four moyen pendant 15 à 20 min jusqu'à ce que la surface soit dorée.
Dès sortie du four, arroser avec du sirop.



مراكشيات

كيفية التحضير:

المقادير :

أخلطي العربية و الملح و المارجرين الدافئة و السكر الناعم هي وعاء حكي
حيثما بين الأيدي حتى تمتص العربية الدهن، صعي ماء الورد و حبة البيض
لتحصلي على عجينة ملساء .
كوبي كريات و اتركها يروح في حين حصري الحشو
أخلطي اللوز (أو فاكهة حادة أخرى) مع السكر الناعم و المناسا
صعي البيض و أخلطي حتى تتحصلي على عجينة متجانسة . كانت يابسة
صعي ماء الورد، كوبي كريات سمكها 2 سم، صعيها على صينية مرشوشة
بالمسكر الناعم لكي لا تلتصق على طاولة عمل مرشوشة بالفرنس أنسطي
العجينة بالخلال بسك 2 ملم، قطعي دو نر فطرها 4 سم على كل دائرة صعي
كوبه من الحشو و عطيتها بدائرة أخرى، كرري العملية مع و صغ حبة لوز هي
وسط سطح كل حلوى.

تردري بعدها الفواكه الخاففة المكسرة و صعيها على صينية مرشوشة بالفرنس
هي الزمن مدة 15 إلى 20 دقيقة، حتى تكسب الحلوى اللون الذهبي بعد

- 500 غ عربية سم
- 2 ملاعق أكل سكر ناعم
- 250 غ مارجرين ذائبة
- 1 بيهر
- 1 قريحة ملح
- ماء الورد

- ملحشو
- 2 كيلوات لوز مرحجي د عود و قيق
- جناحه حسب الذوق
- 1 كينة سكر ناعم
- 3 بيض
- حلقه اكل من الفاصوليا
- ماء الورد

- لتساربات:
- 500 غ صعي
- 1 1/4 ل من ماء الورد





Farine SIM

500 gr de margarine

1 verre et demi de sucre

glace

2 œufs

1 pincée de levure chimique

Eau de fleurs d'oranger

1 paquet de biscuits secs

1 poignée d'amandes

moulues

Halwat turc

Confiture d'abricots (liquide)

Sucre glace

Fleur et feuilles en pâte

d'amandes

Dans un récipient, mettre la margarine en pommade, le sucre glace, les œufs et la pincée de levure.

Ajouter la farine à vue d'œil, de manière à pouvoir ramasser la pâte, puis mouliner avec un peu d'eau de fleurs d'oranger pour obtenir une pâte souple.

Former ensuite des petites boules de 03 cm de diamètre. Laisser reposer.

Entre-temps, préparer la farce.

Dans un récipient, mettre les biscuits secs moulus, la poignée d'amandes moulues et le halwat turc émietté. Ramasser le tout avec la confiture d'abricots, jusqu'à obtention d'une farce molle.

Abaisser les boules de pâte avec la paume des mains, puis mettre un peu de farce au milieu.

Remonter les bords et fermer.

A l'aide d'un nekkache pincer sur toute la longueur et sur toute la surface des gâteaux, en allant du bas vers le haut.

Disposer ensuite les gâteaux sur un plat allant au four saupoudré de farine.

Une fois cuits, saupoudrer avec le sucre glace puis décorer chaque gâteau avec une fleur et des feuilles en pâte d'amande.

OM
المنظمة
الوطنية
للحفاظ
على
التراث

في وعاء، ادعوي المار عربي كالمزهم، صعي الممكر الناعم و البيضتان و
قرصة الخميرة الكيمائية.

صعي القرصة بدرجيا، حتى نجمع الكل على شكل عجينة بللي قليلا بماء
الورد لتحصلي على عجينة منسأة كوس كريات قطرها 3 سم و اتركها ترتاح،
في بعض الوقت حصري الحشو

في وعاء صعي البسكويت الحاف المسحوق مع كمشة من اللوز المرحي و حلوة
النرك الممتة، احمي الكل بمفعول الشمس حتى تحصلي على عجينة
متجاسسة انصطي كريات العجينة تكف ايدي و صعي و سطلي الحشو ارفع
أطراف العجينة و اعلقي جيدا، و بواسطة يماش أنقشي محططات طويلة من
الأسفل إلى الأعلى على كافة الحبة.

صعي العلوي على صعيته مرشوشه بالقرصة في الفرن، بعد طهيها، رشها
بالممكر الناعم و ريني كل حبة برهرة وورقة مصنوعة من عجينة اللوز

قرصة خميرة

500 غ مارغرين

1 كاس و نصف سكر ناعم

2 بيض

قرصة خميرة كيمائية

ماء الورد

البسكويت حاد

كمشة لوز مرحي

حلوة النرك (شامية)

مفعول الشمس سائل

ممكر ناعم

برهرة و ورقائق من عجينة اللوز





2 à 3 douzaines de diouls

2 verres à thé d'amandes
finement moulues

2 C. à soupe de sucre

crustacisée

• 1 C. à café de vanille

1 C. à soupe de margarine
fondue

Eau de fleurs d'oranger

• 3 mesures de miel

1 mesure d'eau de fleurs
d'oranger

Feuilles et fleurs en pâte
d'amandes

• Papiers de couleurs

Sur un plan de travail couvrir toutes les feuilles de papier, puis les
séparer en les décalant légèrement.

Mettre un boudin de farce de 03 cm de diamètre et d'une longueur
égale à toutes les feuilles de diouls étalées.

Rouler ensuite les diouls autour de la farce puis enrouler la M hancha
en spirale et la disposer dans une poêle bien beurrée.

Quand le fond est bien cuit recouvrir avec un couvercle, puis retourner sur la
poêle pour faire cuire l'autre côté.

Arroser avec du sirop et présenter dans une assiette saupoudrée de
pistaches concassées.

Décorer ensuite avec des feuilles et des fleurs en pâte d'amandes aux
couleurs de votre choix (le colorant alimentaire doit être dilué avec
l'arôme correspondant).

OM
المنظمة الوطنية
للحفاظ على التراث

2 إلى 3 كياس ديول

2 كاس صغير من اللوز

2 ملاعق غذا من السكر المحروق

1 ملعقة صغيرة من الفانيليا

1 ملعقة كبيرة من المارجرين الدائبة

• مضافات لوز

3 كيلاد - عمل

قائمة من ماء اللوز

• أوراق و زهرات مصنوعة من عجينة

الزور

• كريات المعشش

على طاولة عمل ، اغمحي كل أوراق الديول ثم صغي ابو حده تلوي الأخرى و

هدء بمصريو بعضهم بعض صغي حريوش من الحشو (حسب المقادير

المذكورة) سمكه 3 سم و طولها طول كل أوراق الديول بممرقه على طول

أديري كل الديول على الحريوش ثم أديريهم على شكل حلزوني و صغيهم هي

مضاه مطلية بالزبد عندما يكون القاع مطهي، عطي صحن و أديري

المحضنة على الوجه الآخر لتتركها يطهى.

طلبها بالشربات و قدميها هي صحن و ربيها بأوراق و زهرات مصنوعة بعجينة

الزور، توبها حسب الإختيار (العلون العدائي مبلل هي بكهه المناسبة)





M'HENCHETTES

INGRÉDIENTS :

- 2 à 3 douzaines de diouls

Pour la pâte :

- 3 mesures d'amandes finement moulées
- 1/2 mesure de sucre cristallisé
- 1 C. à café de vanille
- Eau de fleurs d'oranger

Pour le sirop (optionnel) :

- 3 mesures de miel
- 1 mesure d'eau de fleurs d'oranger

Pour la décoration :

- Perles de couleur
- Feuilles et fleurs en pâte d'amandes

PRÉPARATION :

Sur un plan de travail, ouvrir toutes les feuilles de diouls, puis les séparer en les décalant légèrement.

Mettre un boudin de pâte de 0,1 cm de diamètre. Rouler ensuite les diouls autour de la pâte, puis enrouler la petite M hancha en spirale. Les disposer sur plat à l'air au four les unes à côté des autres.

Étaler les d'huile et de smen, puis mettre à cuire au feu.

Après cuisson, arroser de sirop, puis décorer avec des feuilles et des fleurs en pâte d'amandes aux couleurs de votre choix (le colorant alimentaire doit être dilué avec l'arôme correspondant).



محشيات

كيفية التحضير:

المقادير:

على طاولة عمل، نضع كل أوراق الديول صمغ الوحدة نلوي الأخرى و هذا
بتفريق بعضهم بعض صمغ حريوش من الحشو (حسب المقادير المذكورة)
سمكة السم اديرى عليه الديول ثم اديرى الكل على شكل حلزوني
صمغهم على صمغيه هي المرز الواحدة نلوي الأخرى ادهبهم بديريت و لسم
و ادهبهم حتى تكسب اللون الذهبي، لندبرهم على الوجه الآخر
بعدها اغطسهم في الشاريات،
ريتهم بوريمات و ارهار مصنوعة بمجيه لور بونها حسب حترار لور
العدائي ميلال هي النكهة المناسبة له)

- 2 إلى 3 كغ من بود

تخمسو

- 3 كيلو بود موزي
- 1/2 كغ من سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة من الصابون
- ماء الورد

بفتاوياد

- 3 كيلو بود
- 1 كغ من بود

بفتاوياد

- كرات العسل
- 1 كغ و ارهار مصنوعة بمجيه
للور





3 mesures d'amandes
moulus
1 mesure de sucre semoule
3 ou 04 œufs (selon grosseur)
Zeste d'un citron
1 C. à soupe de vanille

Dans un récipient, mélanger les amandes, le sucre semoule la vanille et le zeste de citron.

Ajouter progressivement les œufs jusqu'à obtenir une pâte souple et maniable. Saupoudrer le plan de travail de farine.

A l'aide d'un rouleau à patisserie former une pâte de 03 cm d'épaisseur. Découper ensuite des formes d'étoile à l'aide d'un emporte-pièces. Sur un plat saupoudré de farine, mettre à cuire au four pendant 20 ms. jusqu'à ce qu'elles sechent et que le fond obtienne une couleur rosée.

• 3 blancs d'œufs
1 C. à soupe de jus de citron
1 C. à café d'huile
5 C. à soupe d'eau de
fleurs d'oranger
Sucre glace
Poudre alimentaire dorée

Beatre les blancs d'œufs en neige. Ajouter le jus de citron, l'huile, l'eau de fleurs d'oranger et le sucre glace au fur et à mesure jusqu'à obtenir un glaçage qui ne coule pas.

Tester sur un gâteau, si c'est trop coulant ajouter du sucre glace.

Vous pouvez donner au glaçage la couleur de votre choix.

Pour le jaune : colorant jaune mélange avec de l'extract de citron.

Pour le vert : colorant vert mélange avec de l'extract de pistache.

Avant que le glaçage ne seche, decorer avec des anneaux en pâte d'amandes. Decorer ensuite en ajoutant des petites taches éparpillées que vous faites avec du brillant alimentaire doré à l'aide d'un petit pinceau.



• 3 كيلات لوز مرعي

كلية سكر مسطوي

3 إلى 4 بيضيات حسب الحجم

قشرة ليمون

• 1 ملعقة كبيرة من المانيز

3 بيض البيض

• 1 ملعقة كبيرة عصير الليمون

1 ملعقة صغيرة من الزيت

5 ملاعق الكريمة الحامضة

سكر بودرة

مذوق عذائس ذهبي

هي وعاء احاطلي اللوز و السكر و المانيز و قشرة ليمون صفي السطح
تدريجيا لتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال على طولة عمل مرشوشة
باصريه اسطلي العجينة بسمك قسم، قطمي بعدها شكل نجمة بواسطة
المول صفي التحوي هي صينية مرشوشة بالمرية هي الصر مدة
20 دقيقة حتى يجف و يكسب قاعها اللون الوردي

لتحضير الحلاوة

حتمي بيض البيض كالتحج، صفي عصير الليمون، تربت و ماء اللوز، حلطي
حيثاً ثم صفي السكر الناعم تدريجياً حتى تحصلي على عجينة طلاء غير سائلة
حرني الطلاء على العينة الأولى إذا بقي سائلاً صفي السكر الناعم
بأستمرار حتى أن يعطي الطلاء لون حسب توقيتك.

ملون غدائي أصفر مائل في نكهة الليمون

ملون غدائي أحمر مائل في نكهة الفستق.

قبل أن يجف الطلاء ربيه برهرة بيضاء مصنوعة بعجينة اللوز مع رشات

مبعثرة بواسطة ريشة و الملون الغدائي الذهبي



3/10/20



3 mesures de farine SIM
1 mesure de semoule très fine
1 mesure de smen (ou de margarine)
1 œuf entier
1 pincée de sel
Perles alimentaires argentées

4 mesures d'amandes finement moulées
1 mesure de sucre cristallisé
3 C. à soupe de smen ou de margarine fondue
Eau de fleurs d'oranger

3 mesure de miel
1 mesure d'eau de fleurs d'oranger

• 02 boules de ktaif

Dans un récipient, mettre la farine faire une fontaine au milieu. Verser le smen (ou la margarine fondue) pas très chaud. Ajouter la pincée de sel et l'œuf entier. Mouiller petit à petit avec l'eau de fleur d'oranger pour obtenir une pâte facile à travailler. Laisser la pâte reposer pendant 15 mn.

Préparer la farce avec les ingrédients indiqués et garder à part. Sur plan de travail enfante, étaler ensuite la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie puis la couper en bandes et la passer à la machine à pâte N° 5 puis N° 7.

Étaler une première feuille de pâte, beurrer la, puis une deuxième feuille puis une troisième feuille.

À l'aide d'un verre à rebord fin, couper ensuite des ronds et les mettre dans des moules beurrés.

Mettre ensuite 01 C. à café de farce dans chaque pièce. Mettre ensuite une petite poignée de ktaif.

Arroser avec 01 C. à café de smen ou de margarine fondue.

Décorer avec des perles argentées et les mettre au four.

Une fois cuits, les arroser avec du sirop.

OM
دور مرقعي

في وعاء اهرعي الصرية، صعي حمرة هي الوسط و سكبي سمير أو المارجرين اذ اننه باردة، اصيبي قرصه من بصلح و حبة البيض بللي تدريجيا بماء الورد لتتحصلي على عجينة سنية لإستعمال اركيكها بارتفاع مدة 15 دقيقة، حصري العشو بالمعادير المذكورة و اركيكه على حدى على طاولة عمل مرشوشة بالصرية بسطي اعجيبه بالحلال ثم مرريها بألة العجينة هي رقم 5 ثم 7 حتى تتحصلي على ورقة عجينة رفيعة بسطي العجينة الأولى و ادهيبها بالبردة، اهرشي عليها لعجينة الثانية و ادهيبها كذلك، فالثالثة أيضا.

و بواسطة كأس شمرة رفيعة، قطعي دوائر و صعيهم في مول مدهون بالبردة صعي بعدها ملعقة صغيرة من العشو في كل قطعه و عطفيها بكعشة من الصطامه، اسقي كل قطعة بملعقة صغيرة من سمير أو المارجرين، اذ اننه ربيها في الأحمر بكريات العقاش المصبة و صعيها في الفرن بعد طهيها اسقيها بالشاربات.

• 3 كبلات غريبة سيم
• 1 كيلة سمير أو مارجرين ذاتية
• 1 بيضة كاسية
• قرصة ملح المائدة

• 3 كبلات دور مرقعي رقيق
• كيلة سكر مسحوق
• 3 ملاعق أكل سمير أو مارجرين ذاتية
• معالون

• 3 كبلات صيل
• 1 كيلة من ماء الورد

• كريات العقاش المصبة
• 2 كرية من القشاي





CEUX DE PÂQUES

INGRÉDIENTS

- 500 gr d'amandes moulues
- 100 gr de sucre semoule
- Zeste de citron
- 4 ou 05 œufs (selon la taille)
- Vanille

ÉQUIPEMENT

- 500 gr de sucre cristallisé
- 1 l de litre d'eau
- 1 verre de jus d'eau de fleurs d'oranger

PRÉPARATION

- Sucre glace
- 1 C.à café de colorant alimentaire rouge

PRÉPARATION

Dans un récipient mettre les amandes, le sucre et le zeste de citron. Ajouter les œufs et la vanille jusqu'à obtenir une pâte mal sablée. Saupoudrer le plan de travail de farine. Avec la pâte obtenue former des boules de forme ovale de 0.3 cm de diamètre. Les disposer sur un plateau saupoudré de farine et mettre au four pendant 20 mn. Préparer un sirop à base de sucre d'eau et d'eau de fleurs d'oranger. Plonger les gâteaux un par un dans le sirop puis laisser égoutter. Saupoudrer le sucre glace avec une C.à café de colorant alimentaire rouge. Saupoudrer ensuite les gâteaux un par un avec deux couches de sucre glace, rouler. Présenter dans des caissettes.



بَيْصَاتُ الْفَصْح

كيفية التحضير.

عدد 3

مكونات

في وعاء، صمغ اللوز و السكر و قشرة الليمون و انصبيب، صمغ بيض تدريجيا حتى تتحصل على عجينة متماسكة. على طاوله عمل مرشوشه بالسريه كوي بعجينة كرات بيضوية قطرها 3 سم. صعيها على صينية مرشوشه بالمربيه في الفرن مدة 20 دقيقه حصوي الشارات لقاعدة السكر و الماء و ماء الزهر عطسي الحوي حبة بعد حبة في الشارات و اتركها تقطر . اخلطي السكر الناعم مع ملعقة صغيره من النور بعد بي الأحمر (عبرة) سكر الحوي حبة بعد أخرى بطيئتين من سكر الناعم ندي صدر ورد قدمها في حاويات

- 500 غرام من صمغ
- 300 غرام من السكر
- قشرة ليمون
- 4 إلى 5 بيض حسب الحجم
- الفانيليا

عدد 4

- 500 غرام من صمغ
- 1/4 لتر من الماء
- ماء الزهر

عدد 5

- سكر ناعم
- ملعقة صغيرة من النور
- صمغ حمر





PYRAMIDES

INGRÉDIENTS :

- Un plat carré de 20 à 25 cm de côté

POUR LA PÂTE :

- Farine SIM
- 3 C. à soupe de miel
- 1 œuf
- 100 gr de beurre
- 1 verre de sucre glace
- 2 C. à café de bicarbonate de soude
- 1 boîte de confiture d'abricot
- 1 c à café de vanille

POUR LA CRÈME :

- 1 verre d'eau
- 1 verre de sucre cristallisé
- 12 C. à soupe de lait en poudre

POUR LA CRÈME :

- 100 gr de beurre
- 3 C. à soupe de sucre glace
- Vanille

PRÉPARATION :

PRÉPARATION DE LA PÂTE :

Faire fondre ensemble le beurre et le miel puis retirer du feu. Ajouter l'œuf en y ajoutant le sucre le bicarbonate de soude la farine et la vanille, de manière à obtenir une pâte sablée. La partager en 4 boules, puis laisser reposer.

PRÉPARATION DE LA CRÈME N°1

Mélanger à froid le lait en poudre le sucre la vanille et l'eau. Mettre à cuire à feu doux jusqu'à obtenir un mélange épais. Retirer du feu et ajouter la crème au frais.

PRÉPARATION DE LA CRÈME N°2

A l'aide d'un batteur mélanger le beurre en pommade avec le sucre glace et la vanille pour obtenir une pâte molle.

Mélanger ensemble les deux crèmes, puis beurrer le moule et foncer une base de pâte à la forme du moule.

Étaler et recouvrir le moule et mettre au four jusqu'à ce que la pâte prenne une couleur blanche d'or.

Répéter la même opération avec les trois autres boules.

Une fois les quatre feuilles de pâte cuites, poser une de ces feuilles et la recouvrir avec le mélange des deux crèmes.

Répéter la même opération avec deux autres feuilles de crème.

La dernière feuille de pâte doit être enroulée pour parsemer la dernière couche de crème.

Pour finir recouvrir le tout de crème au chocolat.



الأهرام

كيفية التحضير

المكونات

لتحضير أطباق الأهرام و العسل مع بعض على نار هادئة ثم اتركهم يبرد

صفي كمية السكر البنية و القليل صفي الفريضة و يحب حتى

تحمض على عينة سائلة (عينة) فسميها إلى 4 كرات و اتركها تترشح

كثف الحليب بكمية رقيقة

اخلطي جيداً حليب البقر مع السكر و الفريضة و اتركها يبرد

حتى تحصلي على خليط حار اترقي الكريمة من النار و صفيها في البرود

كثف الحليب بكمية رقيقة

بواسطة الحليب الكهربائي اخلطي الباردة (كالمرهم) مع السكر و الفريضة

لتحصلي على عينة متجانسة

لتحضير الأهرام اخلطي الكريمة (1 و 2) مع الحليب بكمية رقيقة و

اسطي عليها الكريمة الأولى من العينة و ضعها تلتفي في النار حتى يحمض بوب

إلى البسي فانح كروي العينة مع الكريمة الثلاثة العينة بعد تحصلي على

الاربية كرات المسطحة عينية اسطي برفقة الأولى و عطليها بحليب الكريمة

كروي عطله مع الزفير المسطر و الكريمة علما ان الزفير الأخيرة تمت سطي

آخر طبقة من الكريمة في النهاية ربي المسطح بالشكل الصافي الأهرام و صفيها في حبوب

• صبيه رقيقة 20 سم 29 سم

المكونات

• فريضة مهم

• 100 غ ربة

• 3 حبة كل صا

• بصل

• كام سكر مهم

• 2 ملعقة صغيرة من بيوت وند

• عليه مدهون الصنوبر مثله

• حبة صغير من الفريضة

• حبات الكريمة و الفريضة

• 1 كجم ماء

• 1 كجم سكر مسحوق

• 2 ملعقة كل من حليب البقر

• حبات حريضة رقة 2

• 100 غ ماء

• 3 حبة كل من سكر مهم

• فريضة





Q'NIDLETTES

INGRÉDIENTS

POUR LA PÂTE

- 4 mesures de farine SIM
- 1 mesure de sirop ou de margarine fondue
- 1 pincée de sel de table
- 1 C à café de sucre glace
- 1 C à café de vanille
- 1 verre d'eau de fleurs d'oranger
- Colorant rouge

POUR LA FARCE

- 2 mesures et demi d'amandes moulues
- 1 mesure de sucre cristallin
- 6 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- Zeste d'un citron

PRÉPARATION :

Dans une terrine, mettez la farine et faire une fontaine. Verser la margarine fondue refroidie. Ajouter le sucre et la vanille et le colorant rouge dans de l'eau de fleurs d'oranger. Ajouter le sel et bien froter le tout entre les mains, jusqu'à ce que la farine absorbe la margarine. Arroser progressivement avec de l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtenir une pâte lisse.

PRÉPARATION DE LA FARCE

Dans un récipient, mettre les amandes, le sucre cristallin, la vanille et le zeste de citron. Ajouter progressivement les œufs jusqu'à obtenir une pâte homogène. Former des petites boules de 1,5 cm de diamètre, les déposer sur un plateau saupoudré de farine pour qu'elles se séparent. Laisser reposer. Abaisser ensuite la pâte à l'aide d'un rouleau, la passer puis à la machine à pâte N°5 puis N°7. Découper des ronds à l'aide d'un verre au milieu desquels vous déposerez une rondelle de farce. Soulever les bords de la pâte autour de la farce et former les bords avec le bout des doigts. Décorer avec des fruits confits et laisser reposer pendant 1 h. Découper sur un plan saupoudré de farine puis mettre à cuire au four pendant 10 min. Présenter dans des assiettes.



قنيدلات

كيفية التحضير.

المقادير

صفي المرية هي وعاء و اعطي حمرة و اسكي المارجرين ايدانية بردة صفي سكر و فانيليا و العود العذابي الاحمر مثل في ماء سكر صفي قرحه الصبح و حكي حيدا الخليط بين يدك حتى يمتص المرية صفي بلي ماء الورد تدريجيا حتى تحصل على عجينة طساء.

تحضير الحشو

مر و عاء صفي اللور المرحي و السكر المسحق و الفانيلا و قشره نيمون صفي ليمون تدريجيا حتى تحصل على حشو مناسب كوبي كوربا قشره 3 سم صفيها على صينية مرسومة بالمرية لكي لا تسقي بسطي عجينة بوسطه بحلال ثم مرها في آلة العجينة هي رقم 5 ثم هي 7 عصي كريات بوسطه كاس سكرته زهية ، وصفي و سط كل دائره كره من الحشو ، رقي اطراف العجينة الى الاعلى حول الحشو و اعطي نجاء ب متفربة بأطراف الأصابع ربي بالمواكه الحافة و انركي العلوى ترقاح مدة ساعبر في صينية مرسومة بالمرية صفي ليمون في الفرن 15 دقعه و قدمها في خزبات

- 4 قنيدلات مرية وليم
- كيه مر و عود من فانيليا
- قرحه بلح المائدة
- ملقة سميرة من السكر الكاهم
- ملقة سميرة من الفانيلا
- كاه من سكر
- عود عود حمر
- حشوتو
- 2 كيلو و نصف من الليم
- كيه سكر مسحق
- 6 بيض
- ملقة كبيرة من الفانيلا
- قشره الليمون





RUSSES GLACÉES

INGREDIENTS *

PREPARATION *

Pâte à la farine

- 150 gr de farine SEM
- 300 gr d'amandes non émondées moulues
- 250 gr de sucre glace
- 250 gr de beurre fondu
- 5 blancs d'œuf
- 1 C. à café de levure chimique

Dans une terrine, malaxer le beurre. Ajouter le sucre & ace. Bien mélanger avec une spatule jusqu'à obtenir un mélange solide. Garder à part.

Entre-temps, mélanger dans une soupière les amandes, la farine et la levure. Bien mélanger et les ajouter au premier mélange.

Battre ensuite les blancs d'œufs en neige, les mélanger à la préparation en remuant avec une spatule.

Préchauffer ensuite le four à 200°.

Dans un plat bien beurré et enfariné (20x30 cm) mettre la pâte et mettre à cuire au four pendant 30 mn.

Préparer le fondant à bain marie jusqu'à ce qu'il devienne facile à travailler.

Après avoir retiré le plat du four, laisser refroidir puis couper des rectangles avec un couteau et enduire chaque rectangle de fondant.

Pour décorer, mettre dans une seringue un mélange de cacao et de fondant avec lequel vous ferez un décor sur la surface.

Pâte à la poudre

- 250 gr de fondant vendu dans le commerce
- 2 C. à café de cacao

OTM

روس غلاسي

كيفية التحضير

المقادير

في وعاء، ادهني الزبدة كالمزهر، صفي لسكر اسعصم حطلي اكل بعلقة خشبية حتى نتحصل على خليط متماسك اتركه على حدى في نفس الوقت، صفي هي اياء حر اللوز و المريبة و بحمرة حطليهم جيداً و صفيهم إلى الوعاء الأول احففي بنافس النصف كالتلج، صفيه للخلط و اخلطي بواسطة المعلقة الخشبية لتتحصي على عجينة، حصري لفرن هي درجة 200 درجة هي صينية (20x30 سم) مدهونة بالزبد و مرشوشة بالمريبة، صري العجينة، و اطهيها مدة 30 دقيقة .

افرعي الموندو هي طحيره و صفي الكل هي حمام ساحر يكون سهل التدوير بعد أن تطهى الحلوى و يبرد قطعها مستطيلات و اطهيها بالموندو للترتيب صفي هي حقة خليط من الموندو و نكاكاو و زحرفي سطح الحلوى.

- للعجينة
- 150 غرام زبدية سيم
- 300 غرام زبدية سيم
- 250 غرام سكر ناعم
- 250 غرام زبدية سيم
- 5 بيض البيض
- ملعقة صغيرة خميرة
- للعجينة
- 250 غرام زبدية سيم
- 2 ملعقة صغيرة من الكاكاو





TARTE AUX AMANDES

INGRÉDIENTS

POUR LA PÂTE :

- 350 gr de farine SIM
- 150 gr de sucre glace
- 150 gr de beurre
- 1 œuf
- Eau

POUR LA FARCE

- 150 gr de sucre glace
- 150 gr d'amandes moulues
- 150 gr de beurre fondu
- 1/2 C. à café de levure chimique
- 4 ou 05 œufs
- Jus et zeste d'un citron

POUR LA MERINGUE

- 4 blancs d'œufs
- 1 verre et demi de sucre cristallisé
- 1 C. à café de vanille

PRÉPARATION

PRÉPARATION DE LA PÂTE :

Dans un récipient, mettez la farine et le sucre glace. Faites une fontaine au milieu, et versez le beurre et l'œuf. Mélangez le tout et moulelez avec un peu d'eau pour obtenir une pâte homogène. Laissez reposer quelques min puis abaissez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie à une épaisseur d'un cent mètre. Beurrer le moule rond, et disposer la pâte. Mettre à cuire au four pendant 03 ou 04 min, jusqu'à ce que la pâte prenne une couleur dorée. Retirer du four.

PRÉPARATION DE LA FARCE :

Dans un récipient, mélanger le sucre glace, les amandes moulues, le beurre fondu et la levure. Incorporer avec les œufs et le jus et le zeste d'un citron. Bien ramasser de manière à obtenir une pâte molle.

PRÉPARATION DE LA MERINGUE :

A l'aide d'un batteur, monter les blancs d'œufs en neige. Ajouter le sucre cristallisé et la vanille, et continuer à battre jusqu'à obtenir une meringue. Étaler ensuite la farce sur toute la surface de la pâte qui se trouve dans le moule. À l'aide d'une poche à douille, étaler la meringue et disposer des petites boules de meringues sur tout le pourtour de la tarte. Remettre à cuire au four, jusqu'à ce que la meringue prenne une couleur dorée.



طازة باللوز

كيفية التحضير:

المقادير:

للخبز:
 في وعاء، افرغي العرصة و السكر اساعم صفي حفرة في الوسط و انكبي الزبد
 بزره و البيض خلطي الكل و انكبي حبة الحصى على عجينة الخبز بركتها
 بزرح بضع دقائق ثم انكبيها بالحلل بسبع اسم
 انكبي صينية دائرية بالزبد و افرشي عليها العجينة
 اطهي في الفرن مدة 3 الى 4 دة حتى يحمي بونها الى ذهني ثم اخرجيها من الفرن
للحشو:
 في وعاء خلطي السكر اساعم مع اللوز المدحج و الزبد مدنيه و حفيرة
 بالي بالبيض و عصير الليمون مع العسرة احمي بكل حبة الحصى على حشو الخبز
كيفية تحضير الموزيغ:
 بواسطة آلة خلط كهربائية احمي بيض بيض كاستلج صفي السكر امسحوق و
 الفانيلا و اكمي بخلط الحصى حتى يحمي بالموزيغ
 افرشي على سطح العجينة العشو
 بواسطة (2 بوشة مدوي) خلط بالموزيغ صفي كرات صغيرة من الموزيغ على
 كامل سطح الطازة ارجعها لطهي حتى تكسب بفرح اللون الذهبي

- للخبز
- 350 غ فربه سم
- 150 غ سكر ناعم
- 150 غ زبد
- 1 بيض
- الماء
- الحشو
- 150 غ سكر ناعم
- 150 غ زبد مدحج
- 150 غ زبد مدحج
- 112 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 4 الى 5 حبة حصى
- عصير ليمون
- للموزيغ
- 4 بيض البيض
- انكاس و صفا سكر مسحوق
- انكبة حفرة من الفانيلا





TARTE RUSSE

INGRÉDIENTS :

- Farine SIM
- 500 gr de margarine
- 2 verres de sucre cristallisé
- 2 œufs
- 1 C. à café de vanille
- 1 bol de confiture d'abricots liquide

PRÉPARATION :

Dans une terrine, ramollir le beurre. Ajouter le sucre, les œufs et la vanille. Travailler en pommade. Ajouter la farine au fur et à mesure de manière à obtenir une pâte homogène.

Laisser une petite partie de cette pâte à laquelle ajouter de la farine pour qu'elle soit plus dure.

Former des petites boules de 04 cm de diamètre et laisser reposer.

Placer chaque petite boule dans un petit moule en forme de barquette.

Piquer le fond à l'aide d'une fourchette.

Ajouter 01 C. à café de confiture d'abricot (liquide de préférence)

Râper la partie de pâte solide sur la confiture d'abricots.

Les mettre dans un plat allant au four, faire cuire pendant 30 mn jusqu'à ce que la surface soit bien dorée.

Dès cuisson, retirer les moules et saupoudrer de sucre cristallisé.



طارطة روسية

كيفية التحضير:

المقادير:

في وعاء، ادهني المارجرين كالمرهم، ضفي السكر و البيض و الفانيليا . اخلطي الكل باليد كالمرهم ، ضفي الفرينة تدريجياً حتى تتحصل على عجينة متجانسة . اتركي قليلاً من هذه العجينة على حدى و ضفي إليها الفرينة لتكون أكثر صلابة من السابقة . كوتي بالعجينة الأولى كريات صغيرة قطرها 4 سم و اتركها قترتاح . افرشي كل كرية من العجينة في مول شكله شكل زورق . اذقبي القاع بواسطة الفرشاة، ثم افرغي ملعقة من معجون المشمش (من المستحسن سائل).

ارخي العجينة الصلبة على المعجون . ضعي الزوارق في صينية داخل الفرن مدة 30 دقيقة حتى يصير لون سطحها ذهبي - بعد الطهي ذرري عليها السكر المسحوق.

• فرينة سيم

• 500 غ من المارجرين

• 2 كأس سكر مسحوق

• 2 بيض

• 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا

• 1 إناء معجون المشمش (سائل)





TCHEREK EL MANKOUCH

INGRÉDIENTS :

- 3 mesures de farine SIM
- 1 mesure de mélange smen + huile
- 1/2 mesure de sucre glace
- Vanille
- Eau de fleurs d'oranger

POUR LA FARCE :

- 3 mesures d'amandes finement moulues
- 1 mesure de sucre semoule
- Eau de fleurs d'oranger

POUR LE SIROP (CHERBET) :

- 3 mesures de miel
- 1 mesure d'eau de fleurs d'oranger.

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre la farine, le smen et l'huile. Ajouter le sucre glace et la vanille et bien froter entre les mains. Ajouter progressivement l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtenir une pâte facile à travailler. Former des boules et laisser reposer. Entre-temps, préparer la farce avec les ingrédients indiqués. Sur un plat saupoudré de farine, abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, à une épaisseur de 03 mm. Découper ensuite des ronds à l'aide d'un verre à rebord fin, dans lesquels vous disposerez des boudins de farce. Rouler jusqu'à ce que toute la pâte entoure la farce. Bien refermer les bouts, puis donner la forme d'un croissant de lune. Pincer sur toute la longueur des t'cherek à l'aide d'un nekkache. Disposer les gâteaux sur un plat saupoudré de farine, puis mettre à cuire à four moyen pendant 20 mn, jusqu'à obtenir une couleur dorée. Une fois cuits, les plonger dans le sirop (cherbet).



التشارك المنقوش

كيفية التحضير:

المقادير:

هي وعاء، ضعي الزيت، احضري و سطها ثم امسكي السمن و الزيت، ضفي السكر الناعم و القانيليا و حكي الخليط جيدا بين يديك. ضفي ماء الورد تدريجيا حتى تتحصل على عجينة سهلة الإستعمال . كوني كريات و اتركها ترتاح. هي نفس الوقت، حضري الحشو بالمقادير المذكورة. على طاولة عمل مرشوشة بالقرينة. ابسطي العجينة بواسطة الحلال بسمك 3 ملم . قطعي دوائر بواسطة كأس شفرتة رقيقة. ضعي حريوش صغير من الحشو على طرف الدائرة و أديري العجينة حتى تتلوى كليا على الحشو. اغلقي جيدا الأطراف بواسطة الأصابع و أديري لتتحصل على شكل هلال. انقشي سطح التشارك بواسطة نقاش. ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالقرينة، واطهيها في الفرن لمدة 20 دقيقة، حتى يعيل لونها إلى الذهبي . بعد الطهي اغطسيها في الماريات.

- للحشوة:
- 3 كيات قرينة سيم
- أكيلة من خليط السمن و الزيت
- 1/2 كيتا سكر ناعم
- القانيليا
- ماء الورد
- للحشو:
- 3 كيات نور مرحي
- أكيلة سكر مسحوق
- ماء الورد
- للقش:
- 3 كيات عسل
- أكيلة من ماء الورد

